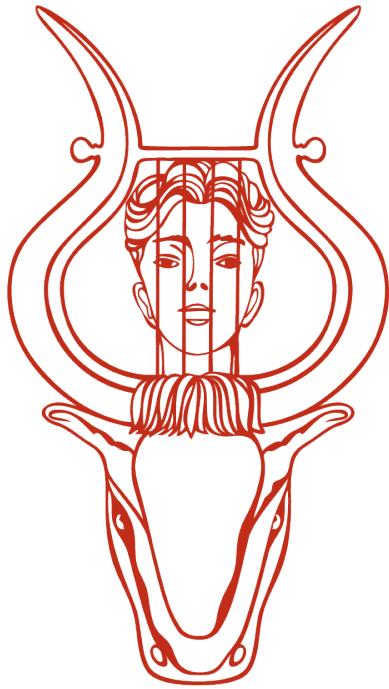


BOEUF SUR LE TOIT



Brasserie - Music Hall



MUSIC
HALL

MENU

120 € euros

ENTRÉES

La daurade à cru, purée de fenouil, pickles de concombre
Burrata crémeuse, betteraves multicolores rôties, condiment betterave

Le vitello Tonnato

Tartare de thon rouge, avocat, mangue passion

La carotte dans tous ses états

Salade de haricots verts, figues, vinaigrette au miel, amandes fumées

PLATS

Coquillettes à la truffe

Macaroni aux morilles

Dos de cabillaud, écrasé d'artichauts, siphon hollandaise

Pavé de saumon d'Écosse label rouge cuit à l'unilatérale, carottes en purée et rôties

Bœuf sur le bœuf mijoté et sauté, jus d'un bourguignon

Prix nets TTC et service inclus.

PLATS À PARTAGER

Pour minimum 2 personnes

Supplément de 20 euros par personne

Côte de bœuf Angus
Épaule d'agneau confite, jus d'agneau
Bar sauvage cuit entier et grillé

ACCOMPAGNEMENTS

Cocotte de ratatouille confite à l'huile d'olive
Purée de pommes de terre
Pommes allumettes
Riz basmati
Salade verte

DESSERTS

Les profiteroles sauce chocolat noir Valrhona
Le baba au rhum, chantilly à la vanille
Carpaccio d'ananas rafraîchi au citron vert et gingembre
Mille-feuille à la vanille, sauce caramel beurre salé
Crème brûlée à la vanille
Ile flottante
Paris Brest
Glaces et sorbets
Café gourmand

Prix nets TTC et service inclus.

L'ÉCAILLER

HUÎTRES CREUSES - (6 pièces)

Fines de Claire N°3.....	25,00€
Perle Noire Cadoret N°4.....	29,00€
Perle Impératrice N°3.....	33,00€
Spéciale Impératrice N°2.....	35,00€

HUÎTRES PLATES - (6 pièces)

Belon Cadoret N°0.....	39,00€
------------------------	--------

COQUILLAGES

Bulots (<i>les 100g</i>).....	11,00€
Clams (<i>3 pièces</i>).....	13,00€
Palourdes (<i>6 pièces</i>).....	16,00€
Praires (<i>les 200g</i>).....	17,00€

CRUSTACÉS

Crevettes roses Madagascar 20/30 (<i>8 pièces</i>).....	32,00€
Langoustines bretonnes 10/15 (<i>4 pièces</i>).....	39,00€
½ Homard européen.....	49,00€
½ Tourteau européen.....	27,00€
Oursin d'Islande (<i>à la pièce</i>) selon arrivage.....	9,00€

Prix nets TTC et service inclus.

PLATEAU DÉGUSTATION

85€

Sélection de 9 pièces d'huîtres

- Fines de Claire N°3 (3 pièces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (3 pièces)
- Perle Impératrice N°3 (3 pièces)
- Bulots (100gr)
- Crevettes roses Madagascar (6 pièces)

PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES

95€

Sélection de 18 pièces d'huîtres

- Fines de Claire N°3 (4 pièces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (4 pièces)
- Perle Impératrice N°3 (4 pièces)
- Spéciale Impératrice N°2 (4 pièces)
- Belon Cadoret N°0 (2 pièces)

PLATEAU CRUSTACÉS

140€

- ½ Homard européen
- ½ Tourteau européen
- Langoustines bretonnes (4 pièces)
- Crevettes roses Madagascar (6 pièces)
- Bulots (100g)

PLATEAU BST

(POUR 2 OU PLUS)

450€

- Sélection de 18 pièces d'huîtres
- Perle Impératrice N°3 (9 pièces)
- Spéciale Impératrice N°2 (9 pièces)
- Langoustines bretonnes (8 pièces)
- Crevettes roses Madagascar (8 pièces)
- Tourteau entier
- Homard entier
- Clams (4 pièces)
- Praires (6 pièces)
- Palourdes (6 pièces)
- Bulots (300gr)
- Oursins d'Islande (2 pièces)

Prix nets TTC et service inclus.

MENU

120€ euros

STARTERS

Bream crudo, fennel purée, cucumber pickles
Creamy burrata, roasted colourful beetroot, beetroot relish
Vitello Tonnato
Red tuna tartare, avocado, mango, passion fruit,
Variations on a carrot
Green bean salad, fig, honey vinaigrette, smoked almonds

DISHES

Truffle coquillettes pasta
Morel macaroni pasta
Cod fillet, smashed artichoke, hollandaise siphon
Scottish smoked salmon fillet cooked on one side, roasted and purée carrots
Boeuf sur le Boeuf stewed and sautéed, Bourguignon sauce

Net prices - VAT included.

DISHES TO SHARE

For at least 2 people

Supplement of 20 euros per person

Angus prime rib
Confit lamb shoulder, reduced lamb jus
Wild bass cooked whole and grilled

SIDES

Ratatouille casserole confit with olive oil
Mashed potatoes
French fries
Basmati rice
Green salad

DESSERTS

Profiteroles, Valrhona dark chocolate sauce
Baba au rhum, vanilla whipped cream
Pineapple carpaccio, fresh lime and ginger
Vanilla mille-feuille, salted butter caramel sauce
Vanilla crème brûlée
Ile flottante
Paris Brest
Ice-cream and sorbet
Café gourmand

Net prices - VAT included.

L'ÉCAILLER

PACIFIC OYSTERS - (6 pieces)

Fines Claire N°3.....	25,00€
Perle Noire Cadoret N°4.....	29,00€
Perle Impératrice N°3.....	33,00€
Spéciale Impératrice N°2.....	35,00€

FLAT OYSTERS - (6 pieces)

Belon Cadoret N°o.....	39,00€
------------------------	--------

SHELLS

Whelks (<i>les 100g</i>).....	11,00€
Clams (<i>3 pieces</i>).....	13,00€
Palourde clams (<i>6 pieces</i>).....	16,00€
Venus clams (<i>les 200g</i>).....	17,00€

SHELLFISH

Madagascar shrimp 20/30 (<i>8 pieces</i>).....	32,00€
Breton langoustine 10/15 (<i>4 pieces</i>).....	39,00€
½ European lobster.....	49,00€
½ European crab.....	27,00€
Icelandic sea urchin, depending on the catch of the day.....	9,00€ (<i>a piece</i>)

Net prices - VAT included.

DEGUSTATION PLATTER

85€

Selection of 9 oysters

- Fines Claire N°3 (3 pieces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (3 pieces)
- Perle Impératrice N°3 (3 pieces)
- Whelks (100gr)
- Madagascar shrimp (6 pieces)

OYSTER DEGUSTATION PLATTER

95€

Selection of 18 oysters

- Fines Claire N°3 (4 pieces)
- Perle Noire Cadoret N°4 (4 pieces)
- Perle Impératrice N°3 (4 pieces)
- Spéciale Impératrice N°2 (4 pieces)
- Belon Cadoret N°o (2 pieces)

SHELLFISH PLATTER

140€

- ½ European lobster
- ½ European crab
- Breton langoustine (4 pieces)
- Madagascar shrimp (6 pièces)
- Whelks (100g)

BST PLATTER

(FOR 2 OR MORE)

450€

Selection of 18 oysters

- Perle Impératrice N°3 (9 pieces)
- Spéciale Impératrice N°2 (9 pieces)
- Breton langoustine (8 pieces)
- Madagascar shrimp (8 pieces)
- Whole crab
- Whole lobster
- Clams (4 pieces)
- Venus clams (6 pieces)
- Palourde clams (6 pieces)
- Whelks (300gr)
- Icelandic sea urchin (2 pieces)

Net prices - VAT included.

**34 RUE DU COLISÉE,
75008 PARIS**